Fabrication de la limonade

Répartition des tâches :
Scénariste(s) =
Caméraman(s) =
Réalisateurs =
Présentateur =

Nous allons chercher maintenant à réaliser notre propre limonade : une limonade sur mesure ! Pour cela, dans le but de nous aider, nous avons trouvé dans un vieux livre de cuisine, une vieille recette de grand-mère !

I) La recette

Recette de limonade

Ingrédients (pour 2 à 3 personnes):
- 48 cl d'eau
- 120 mL de jus de citron
- 18g de sucre en poudre
- 3g de bicarbonate de sodium

Préparation :
Dans un saladier verser le citron, l'eau et le sucre. Mélanger.
Ajouter le bicarbonate et déguster.

Problème : Trouver le matériel adéquat dans le laboratoire pour réaliser la recette (ne pas utiliser de la verrerie de chimiste pour faire tout cela=> idée de fabrication d'un verre mesureur.

II) Fabrication d'un verre mesureur

Le but est de gradué un verre en plastique témoin et de reproduire la graduation sur un autre verre propre à l'aide d'un feutre.
Mode d'emploi :
Verser 20mL par 20mL de l'eau dans un verre en plastique à l'aide d'une éprouvette graduée.
Noter au feutre à chaque étape le niveau de l'eau.
Reproduire la graduation sur un verre propre.
On obtient ainsi un verre gradué de 20mL en 20mL

III) Réalisation de la recette

Un second problème apparait. Où stocker les 600mL de boisson ? On n'a pas de récipient assez grand !
Avec la graduation, on a vu qu'un verre faisait environ 200mL => il va falloir diviser toutes les quantités par trois ce qui donne :
- 160 mL d'eau
- 40 mL de jus de citron
- 6 g de sucre en poudre
- 1 g de bicarbonate de sodium

Atelier scientifique – La chimie dans la cuisine -> La limonade

Peut-on mesurer tout ca ?
Notre verre mesureur a une précision de 20 mL => c'est bon !
Notre balance a une précision au dixième de gramme => pas de problème non plus

- ⇨ C'est parti pour la recette

Remarque : Si certains élèves souhaitent ajuster les quantités selon leur goût (exemple : plus ou moins de sucre ou de jus de citron), les laisser faire !